المقدمة

سر ارتفاع الكيكة لدى المحترفين وبنصف كوب من الدقيق فقط (الكيكة اليابانية الاسفنجية الهشة(

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

أهلا ومرحبا بزوار موقعنا الكرام

اليوم موضوعنا سيكون عن الكيكة اليابانية الهشة مع سر ارتفاع الكيكة الكبير وكل ذلك بنصف كوب من الدقيق فقط

وخطواتها جدا سهلة وبسيطة لكن يجب التقيد بها تماما وحرفيا لنصل الى مبتغانا وهو سر ارتفاع الكيكة لدى المحترفين

دعونا لا نطيل كثيرا بالمقدمة ولنبدأ على بركة الله

المقادير : للكيك الياباني الاسفنجي لضمان سر ارتفاع الكيكة هي كالتالي:

_عدد ٦ من البيض

60 _غرام من الزبدة بحرارة الغرفة ما يعادل (ربع كوب مقاس(

100 _مل من الحليب ما يعادل (ربع كوب مقاس(

60_غرام من الدقيق ما يعادل (نصف كوب مقاس(

20_غرام من نشاء الذره ما يعادل (٢ ملعقة كبيرة(

_ربع ملعقة صغيرة من الملح

90 _غرام من السكر الناعم ما يعادل (نصف كوب مقاس(

طريقة تحضير الكيكة اليابانية الهشة:

أولا:

_نقوم بفصل بياض البيض عن صفاره لعدد ٥ بيضات والبيضة السادسة توضع كاملة مع صفار البيض


[/caption]

_ومن ثم نقوم بوضع ٦٠ غرام من الزبدة في إناء فارغ ونضع فوقها ١٠٠ مل من الحليب ، ونضعهما فوق حمام مائي لإذابة الزبدة ومزجها مع الحليب ومن ثم نرفعهما من على الحمام المائي ونتركه ليبرد.



وضع الزبدة والحليب فوق الحمام المائي



بعد اذابة الزبدة والحليب

ثانيا :تحضير صفار البيض في الكيكة اليابانية:

_نقوم بإضافة نصف كوب الدقيق مع ٢٠ غرام من النشاء ونخلهما فوق مزيج الزبدة والحليب



اضافة الطحين والنشاء مع نخلهما

_ومن ثم نمزج جميع المكونات جيدا مع بعضها البعض لنصل على هذا القوام كما في الصورة التالية.



مزج الدقيق والنشاء مع الزبدة والحليب

_وبعد ذلك نبدأ باضافة صفار البيض بشكل تدريجي فوق الخليط مع استمرارية التحريك الى ان تنتهي كمية الصفار والوصول الى هذا الخليط.

ونضعه جانباً.



وضع الصفار فوق الخليط



الخليط بعد وضع الصفار]

ثالثا:تحضير بياض البيض في الكيكة اليابانية:

_نقوم بضرب البياض في المضرب الكهرائي (الخفاقة الكهربائية)حتى يصبح ذا رغوة كما في الصورة.



رغوة بياض البيض

_ومن ثم نضع ربع ملعقة من الملح ونبدأ باضافة السكر الناعم فوق الخليط بشكل تدريجي مع استمرارية الخفق حتى نصل الى هذا القوام كما في الصورة التالية



اضافة السكر الى الخليط



قوام بياض البيض النهائي

رابعاً:مرحلة المزج الأخيرة لزيادة من سر ارتفاع الكيكة:

_نضع ثلث كمية بياض البيض فوق خليط الصفار والدقيق ونقوم بمزجهما معاً مع مراعاة طريقة التحريك من الأسفل الى الأعلى مع عقارب الساعة.



ثلث الكمية



مزج البياض مع الخليط

_وبعد ذلك نضع المزيج الذي مزجناه فوق بياض البيض المتبقي ، مع مراعاة استخدام طريقة التحريك السابقة حتى لا يخرج الهواء من الخليط.



سكب الخليط فوق بياض البيض المتبقي

_وهكذا يكون الشكل النهائي للخليط كما في الصورة التالية:



الشكل النهائي

خامساً:سر ارتفاع الكيكة يكمن في هذه الخطوة ارجو الانتباه جيداً:

_نشعل الفرن قبل ٥ دقائق من الخبيز على درجة حرارة ١٥٠ من الاعلى والاسفل مع وضع **صينية عميقة وكبيرة .**

_ونقوم بوضع داخل قالب الكيك ورق زبدة تحيط بجميع أطرافه ، ونضع القالب ضمن قالب أكبر لتجنب دخول الماء اليه.



القالب الاساسي ضمن قالب أكبر

_ومن ثم نضع خليط الكيك الياباني الاسفنجي داخل القالب ويتم موازنته جيدا قبل دخوله الفرن.



سكب الخليط



موازنة الخليط[/]

_وبعد ذلك يوضع قالب الكيك فوق الصينية الكبيرة في الطبقى الوسطى من الفرن.

_ويسكب داخل الصينية الكثير من الماء وهنا يكمن سر ارتفاع الكيكة ونجاحه.



وضع الماء في الصينية الكبيرة

_ويترك لينضج الكيك على درجة حرارة ١٥٠ درجة لمدة ٩٠ دقيقة.



الكيك بعد الخبيز

وأخيرا : نتائج صنع الكيكة اليابانية اضافة لسر ارتفاع الكيكة:

_يخرج الكيك من الفرن ، ويتم اخراجه من القالب فورا وازالة ورق الزبدة عنه ومن ثم تركه جانبا حتى يبرد ، ومن ثم يقطع.



ازالة ورق الزبدة



التقطيع بعد أن يبرد



ماشاء الله هش جدا من الداخل]

وبألف عافية

سر نجاح الكيكة يكمن في الماء الذي تم وضعه في الصينية الكبيرة فبخار الماء يساعد على النضوج الكامل للكيكة وجعلها طرية وهشة

وضع الصفار فوق الخليط_يمكن اضافة الفانيلا والمطيبات على الكيك مع الصفار أو البياض خلال خفقهما ، لكن ما قدمناه اليوم هو الطريقة التقليدية لصنع الكيك الياباني الاسفنجي.

سر ارتفاع الكيكة في الكيك الياباني على قناتنا مترجمة:

[embed]http://https://www.youtube.com/watch?v=p0amkynM7iU[/embed]

ونشكر لكم حسن متابعتكم

وما توفيقنا الا بالله عليه توكلنا وهو رب العرش العظيم

دمتم في حفظ الله ورعايته

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

فريق الاعدادEYMA :

المقالة السابقة